**Voorgerechten/Tapa’s:**

**Italiaanse borrelplanken** (vlees en kaas houten planken geserveerd)

**Vlees**: warme porcetta, black angus carpaccio met truffelmayonaise, coppa di parma. **Kaas**: Taleggio, Pecorino from sardinia, pikante gorgonzola, pecorino met peer.

(Wordt beiden geserveerd met olijven en warme stukjes brood of toast)

**Suppli** (een romeinse Street food, een soort bitterbal gefrituurd) gemaakt van risotto met truffel, fungi en peterselie en de andere met risotto, mozzarella en tomatensaus)

**Calamaris**: gefrituurde inktvis met citroen en peterselie met eventueel aioli saus

**Bruschetta** pomodoro (tomaat) met basilicum authentiek/

**Bruschetta** met avocado saus en zalm

**Bruschett**, ricotta met truffel en daarop Italiaanse gebakken spek (guanciale) met rucola en Parmezaanse kaas

**Meloen** met parma ham

**Mozzarella sticks** met cherry tomaten, basilicum en balsamico crème

**Hoofdgerechten:**

**Pizza’s**: Margarita, Tartufo (truffel, champions met tallegio kaas/ parmezaanse kaas en rucola) 4 fromaggi (4 soorten italiaanse kaas) Caprese (cherry tomaten mozzarella en basilicum) Orginale (parmaham met rucola en parmezaanse kaas) Vegetariana (gegrillde en gekruiden aubegine, courgette en cherry tomaten en paprika saus en mozzarella)

**Pasta’s:**

Hier zijn veel mogelijkheden in vegetarisch of vis of vlees

**Lasagne**: Bolognese (authentiek)

Lasagne gegrilde pompoen met gorgonzola en spinazie

Lasagne zalm en courgette en beschamel saus

Lasagne truffel met champignons, taleggio kaas met kruiden en peterselie

**Warme italiaanse broodjes**: met gehaktballen in tomatensaus en Parmezaanse kaas/ tonijnsalade/parmaham met geitenkaas

**Nagerechten**:

Tiramisu

Scroppino

Panna cotta met rood fruit

Pizza Nutella met fruit (het leukste voor de kids)